

NUMERO 4  
AUTUNNO/INVERNO 2021

# LABE20 la rivista

Accogliere

Spazio

Immaginare

Since-2014

Quadrimestrale  
del Laboratorio E20

*Da una idea di  
Franco Canè e  
Massimo Manzali*

accogliere

# Sommario, parte 1

Introduzione alla rivista	3
Rubrica: <i>Parole, parole, parole</i> Jugaad, l'arte di arrangiarsi in salsa indiana	4
Rubrica: <i>Storie delle associazioni del quartiere</i> Intervista a Enrico	7
Evento: inaugurazione Sala Bosso	9

WHAT THE  
\*#&!  
IS SOCIAL  
DESIGN

YOU GOT THIS



Follow us on social media

Società Dolce - Settore Fragilità



Editoriale



# LA Be 20

Nella sua pur breve vita La Rivista si sta evolvendo rapidamente. Da una sorta di narrazione/presentazione ai lettori delle attività che si svolgevano dentro al Laboratorio E20, La Rivista si sta trasformando, aprendosi ad un dialogo sempre più intenso con il territorio.

In continuità con questa trasformazione abbiamo chiesto a Cristina Gubellini, che collabora con noi da molto tempo, già conduttrice del corso di scrittura espressiva, di entrare nella redazione della rivista e di assumerne il coordinamento.

Ci pare una scelta coerente e che va a consolidare il nostro rapporto con il territorio e la comunità dei nostri lettori. Seguirà quindi l'editoriale di presentazione di questo numero scritto da Cristina che ringrazio caldamente ed affettuosamente per aver accettato questo incarico.

### Franco

Ho subito risposto di sì a Franco quando mi ha chiesto di seguire la rivista perché nutro da anni un profondo legame d'affetto verso il Laboratorio e20, gli operatori, gli ospiti.

La rivista - dicevamo - si sta evolvendo. Verso quali orizzonti? Quale nuova impronta vogliamo dare dunque alla nostra rivista? Vogliamo certamente perseguire la via del dialogo, sempre più intenso, con la Comunità sociale e con il territorio.

Per questo intendiamo dare spazio a strutture e manifestazioni che caratterizzano il nostro quartiere: luoghi d'arte (come la chiesa del Baraccano) o di socializzazione (come la libreria di via Fondazza; servizi come l'Amico Portiere) o eventi di condivisione, come l'inaugurazione della Sala Bosso presso il Centro Beltrame.

Ma soprattutto desideriamo lasciar parlare tutti coloro che - a vario titolo - frequentano il Laboratorio.

Pertanto troverete il racconto di vita di un arzillo ottantenne e momenti di cultura musicale che si alternano a riflessioni sulla genitorialità e ricette della tradizione, oltre all'aggiornamento del nostro "vocabolario universale" che dopo "Teranga" (l'ospitalità senegalese) e "Sisu" (resilienza, in finlandese) presenta la "Jugaad" che nella cultura hindi è l'arte di arrangiarsi.

Che cosa accomuna queste pagine dai temi così diversi?

Vi si respira la Vita, nelle sue sfumature più varie, e soprattutto il desiderio - il bisogno quasi - di mettere in campo la propria umanità.

Così, semplicemente, ma con la certezza di essere stati ascoltati.

E la speranza di essere letti.

### Cristina



JUG

GA

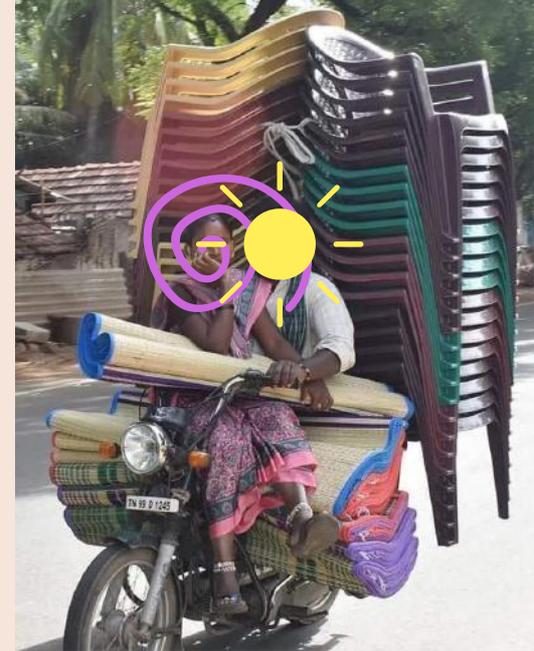
AD

# JUGAAD

## L'ARTE DI ARRANGIARSI IN SALSA INDIANA

Parole,  
parole,  
parole...

A cura di Vilas



Nei numeri precedenti abbiamo descritto due parole particolari: la *Teranga* che definisce l'ospitalità a 360 gradi secondo la cultura senegalese, e poi la *Sisu* che rappresenta la resilienza all'ennesima potenza in stile finlandese.

Ora vi spieghiamo la parola hindi **Jugaad** (pronuncia giùgaad, con a allungata). Dicono che noi italiani siamo maestri nella più diffusa delle arti, l'arte di arrangiarsi; e un certo senso è vero, effettivamente questo è un tratto distintivo del nostro spirito "nazionale", insieme al caffè espresso e alla pizza. Però non ci eravamo accorti che l'India ci supera di gran lunga in questa specialità. In fondo questa prontezza a risolvere i problemi con arguzia nasce da situazioni di precarietà, provvisorietà e insicurezza. Si potrebbe affermare che peggiore è il contesto migliore è la *Jugaad*. Che cosa significa: Riuscire ad affrontare gli imprevisti trovando soluzioni innovative e non convenzionali. Fare molto con poco. Fare quello che si può con quello che si ha. Fare di più con meno. In questi tempi di crisi generale stimolare la propria *Jugaad* è quasi obbligatorio per tutti, tant'è che questo termine viene usato da managers ed economisti per generare crescita con meno danni ambientali.

E quindi oggi più che mai ingegnamoci a superare gli ostacoli usando la nostra creatività. Quindi: **Jugaad!**



# Intervista a Enrico, collaboratore volontario dell'associazione Il Tuo Amico Portiere

Storie dalle  
associazioni del  
quartiere

Buongiorno Enrico. Innanzitutto: perché hai deciso di collaborare con la nostra Associazione?

Mi ha affascinato il Progetto, l'idea di aiutare gli abitanti mettendo a disposizione le mie competenze e il mio tempo, questo mi ha spinto a collaborare.

La tua famiglia ha approvato questa scelta?

Sì, sicuramente, in particolare mio figlio mi ha sostenuto con entusiasmo e ha deciso di aiutarmi accompagnandomi presso famiglie che si rivolgono alla Associazione per piccoli lavori. L'intesa tra me e mio figlio è stata notata da varie famiglie alle quali abbiamo risolto piccoli problemi.

Per quanto riguarda il volontariato come contribuisce?

Durante il lockdown con mio figlio abbiamo consegnato al Quartiere Santo Stefano spese solidali pervenute alla Associazione per le famiglie in difficoltà. Ho consegnato personalmente questi beni a persone in difficoltà. Tuttora aiuto un signore con problemi motori e una situazione familiare molto complicata; mi chiama, mi detta la spesa ed io gliela consegno. Aiuto anche una signora con problemi cardiaci alla quale consegno casse d'acqua, in quanto non è in grado di portare pesi.

Quale degli interventi effettuati presso famiglie ti ha colpito di più?

Sicuramente il caso di due persone non vedenti, li ho aiutati a sistemare lavori precedentemente eseguiti in malo modo da persone che si sono approfittate della loro cecità. Questo mi ha suscitato una grande rabbia.

Che rapporto hai con le persone che richiedono il tuo aiuto?

Ascolto le persone, instauro con loro un rapporto amichevole e umano e vengo ricambiato.





# La musica ci insegna la cosa più importante che esista: ascoltare.

Evento!



Il Centro di Accoglienza Beltrame in data 1° ottobre ha inaugurato una sala dedicata alla musica intitolandola **Sala Bosso** in omaggio al grande compositore Ezio Bosso scomparso a Bologna nel 2020.

Un altro grande passo nel cammino di questa struttura di accoglienza che negli ultimi anni ha subito una notevole trasformazione positiva, una vera e propria trasmutazione, passando dal concetto di semplice rifugio notturno per senzatetto a quello di condominio sociale attivo e creativo: il Condominio Belle/trame appunto, dove si intersecano diverse trame per dare luce a un vivace tessuto multicolore, o come trame di vari personaggi che insieme formano un racconto comune generatore di idee, progetti e sogni da realizzare.

Come la Sala musicale Bosso che sarà messa a disposizione di chiunque lo richieda.

Tutto ciò grazie a coordinatori, educatori, operatori e ospiti che hanno profuso grandi energie per tradurre in realtà questa splendida idea! Come diceva Ezio: La musica è come la vita, si può fare in un solo modo: insieme.



# IMMAGINARE SPAZIO

## Sommario, parte 2

Rubrica: Luoghi di quartiere	11
Rubrica: Una storia per volta, Antonio	13
Rubrica: Geografie del cuore, Nataliya	14
Rubrica: Essere genitori	16
Rubrica: l'Arte dietro l'angolo	17
Rubrica: cultura musicale	19
Rubrica Visioni: Cinema, Arte, Lettura, Mostre. Consigli culturali dal basso	20

# Il Tesoro di Via Fondazza

"LIBRI LIBERI" LA LIBRERIA  
DOVE I LIBRI SONO  
GRATUITI!

Luoghi  
del  
quartiere

Se siete affetti da **libridine**, e siete cioè degli inguaribili **amanti dei libri**, a Bologna in via Fondazza 40 c'è un fantastico luogo che fa al caso vostro: Anna Hilbe, una gentile signora che ha passato buona parte della sua vita tra i libri, nel 2012 - ispirata da un'analogha iniziativa d'oltreoceano - ha aperto questa **straordinaria libreria** dove chiunque può entrare, prendere libri gratis e, volendo, lasciarne senza nessun vincolo particolare. Non circola denaro. Non bisogna riportare i libri indietro. Lo scambio non è obbligatorio. Vige in merito la regola della libertà più assoluta.

Un **pessimista** avrebbe sicuramente pensato che un'idea così sarebbe stata un sicuro fallimento, **e invece no**, molte persone ne hanno compreso al volo lo spirito ed è iniziato in entrata e in uscita un **flusso inarrestabile di volumi** e volumetti di ogni tipo, al punto che dal piccolo negozio precedente, distante meno di 200 metri, è stato necessario trasferirla in questa nuova sede più spaziosa, che si è subito riempita di libri.

Qui **arriva di tutto**: classici, gialli, saggi, fumetti, favole per bambini e libri d'arte e di fotografia, di tutto e di più, ordinatamente diviso per genere sugli scaffali. C'è anche un grande scaffale contenente molti volumi in diverse lingue straniere.

Poi c'è una stanza intera dedicata ai libri per bambini e ragazzi.

**Ci sono libri per tutti i gusti.** La libreria è stata chiusa nel periodo del lockdown e anche in quello della zona rossa. Appena riaperta, poichè le presenze all'interno sono limitate, quasi ogni giorno si è formata una coda all'esterno.

La libreria è frequentata da persone di ogni tipo: anziani e giovani, gente del quartiere e gente di passaggio, studenti, insegnanti, senz'altro e intellettuali. E capita che si mettano a chiacchierare, a darsi consigli sulle letture.

Nella gestione di questa singolare bottega Anna si fa aiutare da un gruppo di volontari e volontarie. **Tutti i libri sono esclusivamente donazioni** di chi la frequenta. Di tutte le spese di affitto e luce si fa carico Anna.

In questo mondo dove quasi tutto è profitto c'è ancora qualcuno che intraprende un' iniziativa per pura e semplice passione e contagia positivamente l'ambiente circostante. Un modo per **rendere la cultura fruibile a chiunque**, affrancandola dalle logiche di mercato. Un prezioso angolo di Bologna, più unico che raro. Un'altro gioiello di questo quartiere. Sapere che un luogo così esiste è rincuorante e ridona fiducia. Vale la pena farci una visita! Vivamente consigliato.



## Antonio: ottant'anni sulla cresta dell'onda!

Una storia  
per volta



Quest'estate è approdato al Laboratorio E20 un giovanotto di ottant'anni: Antonio. Con il semplice desiderio di avere un posto dove stare in compagnia e fare quattro chiacchiere. Ogni tanto si mette su un tavolo e scrive su un quaderno, qualcuno incuriosito gli chiede "Cosa scrivi Antonio?" e lui "la storia della mia vita !" E da lì ha iniziato a raccontare:

"Sono nato a Napoli nel quartiere di Fuorigrotta la mia prima infanzia è stata tutta sotto i bombardamenti, mia madre morì quand'ero piccolo, fui preso dalla famiglia di mio padre che era stato spedito al fronte. La famiglia di mia madre però mi voleva. Ero conteso. Ci fu anche una denuncia e la Military Police americana venne a cercarmi ma i miei zii paterni mi nascondevano. Da bambino fui al centro di questa faida familiare. Nel dopoguerra andai alle elementari attraversando le strade tra le macerie. Poi feci le scuole di avviamento professionale. Iniziai a lavorare facendo un pò quello che capitava, mi arrangiavo come potevo, infine mi presero in una lavanderia che forniva i suoi servizi alla Base della Nato e così mi ritrovai a stirare le divise dei soldati americani. Ho fatto mille lavori anche lo chauffer di una nobildonna della città. Molti miei parenti erano emigrati in varie parti d'Italia. Una zia viveva in Romagna a Lugo, andai a farle visita e poco dopo mi sono stabilito lì. Ho cominciato a lavorare come venditore ambulante di frutta e verdura e poi come piazzista di biancheria porta a porta. Le difficoltà erano tante, soprattutto la diffidenza verso noi meridionali, ma io non mi sono mai lasciato scoraggiare e sono andato avanti per la mia strada. Ho conosciuto una ragazza di Pavullo, ci siamo sposati ed è nato mio figlio. Ci siamo trasferiti a Bologna. Ho lavorato molto come rappresentante di alimentari. Coi risparmi ho aperto una pizzeria in zona Savena e poi un'altra in via Massarenti. Mi sono dolorosamente separato ma non mi sono perso d'animo e non ho mai smesso di lavorare! Adesso che sono pensione cucino come volontario in parrocchia quando ci sono delle feste. So cucinare bene io!..."

Antonio possiede una spiccata personalità, vive da solo ma non si piange mai addosso, non si lamenta mai nonostante il peso degli anni e degli acciacchi. Dopo una vita spesa intensamente affronta le sue giornate con coraggio senza privarsi di una certa verve napoletana che lo accompagna e lo rende affabile e simpatico a chi lo incontra.

Antonio: Ottant'anni sulla cresta dell'onda!



**Nataliya** è nata e vissuta in Ucraina, ma sua mamma era siberiana. Da quando era bambina fino a pochi anni fa ogni anno ha passato lunghi periodi in questa grande regione della Russia Asiatica. La sua famiglia andava lì per stare un po' con la nonna anziana. Nataliya ci racconta qui i suoi ricordi della mitica Siberia.

Mi ricordo la casa della nonna Alexandra, fatta tutta di legno col tetto spiovente che si ricopriva di neve ghiacciata: così isolava la casa dal freddo. Intorno venivano messe tante assi di legno accatastate per lo stesso motivo, e poi ancora mucchi di neve ghiacciata. Dentro c'era una grande stufa in cucina che scaldava tutto l'appartamento e la sera ci sedevamo tutt'intorno dopo cena ad ascoltare le storie della nonna bevendo il tè del Samovar. Il bagno era fuori, una cabina di legno con un buco in terra. Poi sempre fuori c'era la bania, cioè la sauna: una casetta con due stanze, un rito che facevamo tutti insieme ogni sabato, entravamo tutti nudi in una stanza dove al centro c'era una grande pietra di legno arroventata che era stata portata lì prima. Ci sedevamo e dovevamo stare a sudare là dentro il più a lungo possibile, ogni tanto andavamo nella seconda stanza a riposare e a darci dei colpetti coi rami di betulla sul corpo che purificano la pelle; alla fine quando era troppo caldo uscivamo e ci buttavamo dentro un laghetto di acqua ghiacciata che era stato fatto spaccando il ghiaccio. La bania era un'esperienza che dava un notevole senso di vitalità.

Mia nonna ogni tanto mi mandava da sola nei negozi a far la spesa. Lì i bambini sono abituati fin da piccoli ad essere indipendenti e autonomi. Le porte delle case erano sempre aperte. Tutti si conoscevano. I siberiani hanno un notevole senso della solidarietà e dell'ospitalità. Era una zona antica, alla periferia di Novosibirsk. C'era un parco giochi dove io e mia sorella Tatiana andavamo a giocare, c'erano altalene coi sedili di ghiaccio, gli scivoli di ghiaccio e così via, tutto di ghiaccio. Ogni tanto andavamo nella taiga, la foresta, dove giocavamo e raccoglievamo mirtilli per fare le marmellate.

Mi ricordo che la nonna mi mandava a comprare lo sciroppo alla frutta e poi lo metteva in una bottiglia per il seltz insieme all'acqua del ruscello e così lei faceva le bibite per noi bambini. In casa l'acqua non c'era, quella da bere la portavamo dal ruscello, era fresca limpida buonissima. Se nel ruscello trovavamo le rane sapevamo che quell'acqua era la migliore. Quella per lavarci la tiravamo su dal pozzo.

La neve era ovunque. Cielo stellato di sopra e neve di sotto. Un paesaggio bellissimo. I lampioni della luce venivano accesi dalle 18 alle 21 e poi venivano spenti. Con la neve bianca ovunque si vedeva benissimo, in particolare quando c'era la luna.

I miei ricordi della Siberia sono questi. Ogni tanto ho molta nostalgia di quei posti. Però è anche vero che pensarci mi fa stare bene e mi tira molto su di morale. Per me la Siberia è un luogo dell'anima.



# Dalla Russia con amore

Essere genitori



Da qualche anno i locali del laboratorio E20 ospitano ogni sabato pomeriggio una **scuola di lingua russa e ucraina per i figli di famiglie miste**. Tutto è organizzato da un gruppo di mamme: i bambini e i ragazzi di seconda generazione, oltre a frequentare le normali scuole italiane, si incontrano qui il sabato pomeriggio per mantenere un legame con la lingua di origine e con le tradizioni di uno dei genitori.

Il tutto avviene attraverso la normale didattica, il disegno, il canto, la musica, lo studio delle proprie tradizioni, la recitazione e altri strumenti utili allo scopo. I bambini e i ragazzi costruiscono in questo modo una propria identità. Le mamme e i bambini provengono da Ucraina, Russia, Bielorussia, Lituania, Kirghistan. Le insegnanti sono tutte qualificate e altamente motivate.

Su richiesta vengono inoltre organizzati corsi di Russo e Ucraino per i papà italiani e anche per le coppie adottive di bambini provenienti dai suddetti paesi.

Le insegnanti sono *Ruslana Boychuk e Anna Zaija (Ucraina) Olga Semina e Alena Bogomolova (Russia) e Nastassia Hotsman (Bielorussia)*.

La scuola ha un buon successo nella comunità russofona di Bologna visto che ci sono bambini e bambine che la frequentano dalla sua creazione e con notevole entusiasmo.

Come si dice "grazie" in russo? Ah, Спасибо Spasibo!

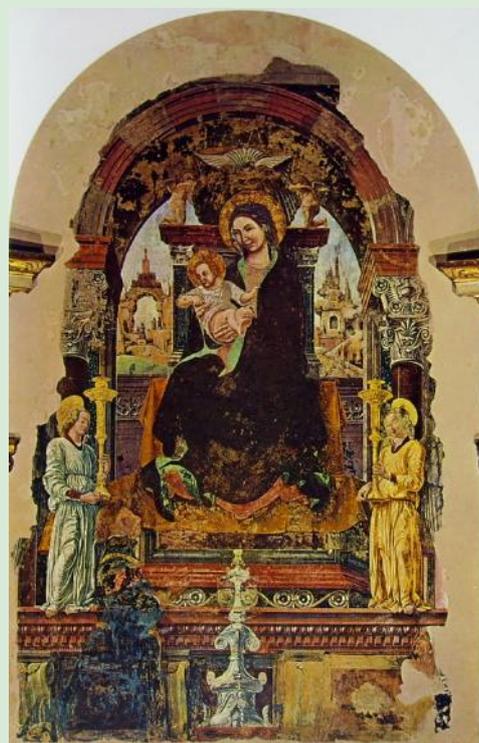
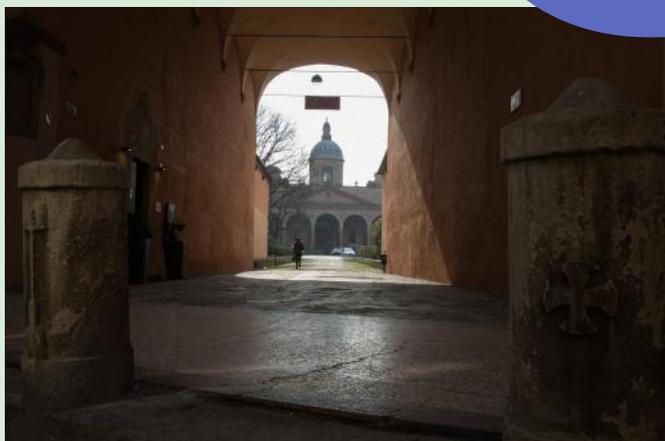


# La Madonna Sorridente

A due passi dai Giardini Margherita e da Porta Santo Stefano si trova il Santuario di Santa Maria del Baraccano. E' una chiesa del sedicesimo secolo. Diversi gli affreschi al suo interno, opere di pittori emiliani di quell'epoca come per esempio Lavinia Fontana nata proprio lì vicino, in via Fondazza, e poi di suo padre Prospero e di Cesare Artusi e ancora altri. Ma quello che spicca fra tutti è l'affresco in fondo alla navata, denominato la Madonna del Baraccano, opera di Lippo Di Dalmasio, restaurata poi da Francesco Del Cossa.

Quello che risalta è il sorriso di questa donna e del suo bambino felice. Siamo abituati a rappresentazioni severe, addolorate e tristi della Madonna, invece qui siamo di fronte a un'espressione del viso serena, gioiosa che trasmette un messaggio di allegria. Induce ad osservare il lato bello della vita, e a ritrovare un pò di luminosità nei tempi bui. Il sorriso di questa Madonna ci riconcilia un po' con noi e con quel che ci circonda, indipendentemente dalle nostre convinzioni religiose o meno. Vale la pena farci una visita per godere di persona la vista di questo piccolo tesoro artistico di Bologna.

L'arte dietro  
l'angolo



Raccanti  
Disegni  
Suoni  
ricette

# Pink Floyd

## The dark side of the moon

ALBUM E CONCERTO RACCONTATI DA  
GIANLUCA QUERZE'

Cultura  
musicale



I **Pink Floyd** hanno rappresentato sicuramente una delle band più rappresentative della storia della musica rock. Hanno attraversato durante la loro lunghissima carriera tantissimi generi musicali partendo dalla psichedelica per arrivare al rock e infine al **progressive rock**. Ascoltati in tutto il mondo da milioni di fans, i loro concerti sono sempre stati all'avanguardia per l'utilizzo di effetti speciali, luci e anche scenografie grandiose e spettacolari.

**L'album dei Pink Floyd "The Dark Side of the Moon" esce il 1 marzo 1973 negli USA, e il 23 marzo 1973 nel Regno Unito.**

Da molti considerato il capolavoro assoluto dei Pink Floyd, questo album è rimasto in classifica degli Stati Uniti nei primi 50 posti per 950 settimane consecutive (più di 18 anni!). L'uso di suoni ed effetti è ricco ed originale: il battito del cuore che apre e chiude l'album, gli orologi che introducono Time, i registratori di cassa usati in Money in modo ritmico come un vero strumento musicale. Possiamo inoltre sentire elicotteri, esplosioni, passi.

Nel 1987 esce l'album A Momentary Lapse of Reason e inizia il tour che durerà due anni e porterà i Pink Floyd a suonare in tutto il mondo e in particolare, a luglio del 1989, su un palco galleggiante nel bacino di San Marco, si svolge il Concerto di Venezia, trasmesso in diretta televisiva mondiale. Annoverato tra i più straordinari e controversi concerti rock mai tenuti in Italia, l'evento fu gratuito e organizzato su un palco galleggiante il 15 luglio 1989 in occasione della tradizionale Festa del Redentore alla presenza di circa 200.000 spettatori posizionati sulle rive e sulle imbarcazioni del bacino di San Marco. Il concerto venne trasmesso dalla Rai in mondovisione con un pubblico di circa 100 milioni di telespettatori.

La gestione complessiva del megaevento fu al centro di aspre polemiche sulla salvaguardia della città lagunare.

Il ricordo di quella giornata, ancora è vivo in me. Partimmo insieme ad alcuni amici il giorno prima, perché sapevamo che si sarebbero riversati a Venezia centinaia di migliaia di persone. Lasciata l'automobile a Mestre, raggiungere Venezia fu un'impresa, nonostante mancassero più di 24 ore al concerto e ci trovammo immersi in una moltitudine di persone proveniente da ogni parte del mondo. L'atmosfera era davvero particolare. Riuscimmo a prendere posto in mezzo a Piazza San Marco, nonostante fossero le 8 del mattino e attendemmo tutto il giorno per ascoltare le prime note del concerto tanto atteso.

La musica ci avvolse per più di 2 ore e tutta la piazza e la laguna impazzirono; lo spettacolo di suoni e luci fu incredibile tanto da far sembrare il mega palco, come un'astronave che galleggiava sull'acqua.

Il ritorno a Bologna fu impegnativo ma eravamo talmente felici di aver assistito a un evento così importante e spettacolare che non sentimmo la fatica.

Per concludere la frase finale di Time, brano dell'album The Dark Side of the Moon:

***"The time is gone, the song is over, thought I'd something more to say"***

***Il tempo è andato, la canzone è finita, ho pensato che avrei qualcosa in più da dire.***

Gianluca Q.

Ricette dal  
mondo!



## Lo sfincione siculo

La cucina siciliana è ricca di piatti e squisitezze. Un pezzo importante di questa cultura gastronomica è lo sfincione. Il nome deriva dalla parola "sfincia" che viene dal greco "spongos" cioè "spugna". Esso è infatti morbido e spesso come una spugna. Sembra una pizza, ma non è una pizza. Sembra una focaccia ma non è una focaccia. Lo sfincione è lo sfincione! Il nostro amico **Maurizio Calò** siciliano d.o.c. ci illustra qui la ricetta di questo classico "cibo da passeggio" di Palermo, dove nei suoi vicoli e nei suoi mercati gli ambulanti lo vendono decantando la sua bontà ad altissima voce ("l'abbanniata").

### Ingredienti per quattro persone:

500 grammi di farina di grano duro  
3 cipolle bianche  
2 barattoli di polpa di pomodoro  
alcune acciughe sottolio  
un cucchiaino di zucchero  
una bustina di lievito  
2 cucchiai di olio di oliva  
200 grammi di caciocavallo  
sale q.b.  
origano q.b.  
2 cucchiai di pangrattato



### Procedimento:

- 1) Mescolare la farina, aggiungere il lievito, lo zucchero, un cucchiaio d'olio, un po' d'acqua tiepida e iniziare a mescolare.
- 2) Dopo 2 minuti aggiungere il sale e un po' d'acqua. Continuare a impastare. Quando la pasta sarà morbida, elastica e leggera realizzare una pagnotta e metterla a lievitare per un paio di ore in un contenitore unto d'olio, coperto, in un posto al chiuso.
- 3) E' ora di preparare il condimento. Tagliare a fettine le cipolle e poi farle appassire a fiamma moderata in padella con olio di oliva e due acciughe a pezzetti.
- 4) Aggiungere mezzo bicchiere d'acqua e lasciare cuocere per almeno 10 minuti. Quando saranno cotte, aggiungere il pomodoro e metà del caciocavallo tagliato a pezzi e lasciare cuocere a fuoco basso per almeno 15/20 minuti mescolando di tanto in tanto. Spegnete il fuoco e lasciate riposare.
- 5) Ungere una teglia con un po' d'olio, spianare la pasta con le mani unte di olio.
- 6) Disporre su tutta la pasta spianata le acciughe a pezzi, il caciocavallo a dadini e mettere sopra condimento in abbondanza fino a coprire l'intera superficie. Spolverare di origano e pangrattato e lasciare lievitare per 2 ore.
- 7) Riscaldare il forno a 240°, poi infornare per 25 minuti. Si abbina col vino rosso.

# Spazio consigli di Visione: Drive My Car

Drive My Car è un film del 2021 diretto da Ryūsuke Hamaguchi, adattamento cinematografico dell'omonimo racconto di Haruki Murakami, contenuto nella raccolta Uomini senza donne.



# Spazio consigli Mostre: FOTO/INDUSTRIA

L'ingresso alle mostre di Foto/Industria è gratuito, senza prenotazione\*.

Green Pass obbligatorio.

<https://www.fotoindustria.it/>



## FOTO / INDUSTRIA 2021

La più importante Biennale al mondo dedicata alla fotografia dell'Industria e del Lavoro propone al pubblico per questa edizione 11 mostre: 10 allestite in luoghi storici della città e una al MAST.

Al centro di Foto/Industria 2021 si trova il soggetto dell'industria alimentare, tema di fondamentale importanza per il suo inscindibile legame con macroscopiche questioni di ordine filosofico e biologico, storico e scientifico, politico ed economico. Il bisogno primario del cibo si sovrappone qui a quello delle immagini, in un percorso che si sviluppa all'interno di una materia insieme senza tempo e di stringente attualità, considerati i rapidi sviluppi di un settore che risponde alle più importanti trasformazioni in atto su scala globale: la questione demografica, il cambiamento climatico e la sostenibilità. Attraverso il filtro della fotografia, "specchio dotato di memoria", l'alimentazione costituisce in questo percorso lo specchio di un'epoca e di una civiltà, capace di raccontarne il rapporto con la tradizione, la natura, la tecnologia, il passato, il futuro e molto altro ancora.

La Fondazione MAST ha affidato la direzione artistica a Francesco Zangot per portare avanti il progetto della Biennale iniziato nel 2013 da François Hébel.

La Fondazione MAST rinnova il suo impegno nel coinvolgere la città e la comunità in questo progetto culturale che permette attraverso la forza narrativa delle immagini di moltiplicare gli sguardi sul mondo.



# COLLABORA CON NOI

Hai voglia di scrivere, sai disegnare, ti piace fotografare.  
Vorresti partecipare ai nostri laboratori, e collaborare alla  
rivista?

scrivici o vieni a trovarci a:

Laboratorio E20 Via Mauro Sarti, 20 Bologna  
[laboratorioe-20@societadolce.it](mailto:laboratorioe-20@societadolce.it)



RTVISTA



WHAT THE  
\*#&!  
IS SOCIAL  
DESIGN

# FREE

## LABORATORIO E20



ASP CITTÀ DI BOLOGNA  
*Azienda pubblica di servizi alla persona*

consorzio  
l'arc



laio